

VIÑA TONDONIA BLANCO GRAN RESERVA, 1968



VARIEDAD DE UVA: Viura (85%) y Malvasía (15%).

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: En barrica: 10 años, trasegado a mano 17 veces. Clarificado con claras de huevo. Embotellado en Octubre de 1978, sin filtrar.

COLOR: Oro viejo desarrollado.

AROMA: Muy fino, intenso, muy perfumado, aromas a café, complejo y evolucionado, «bouquet» procedente de la tercera generación de aromas.

GUSTO: Suave, fino, desarrollado y persistente.

GRADO ALCOHÓLICO: 12% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,50 gr/l. (Ácido tartárico).

AZUCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todo tipo de pescados, cocidos, fritos o a la plancha, carnes blancas, salsas consistentes.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Muy prolongado.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 14°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 14 y 16° C. Siempre admite un poco mas de frescor que un tinto pero nunca debe ser consumido frío ya que se difuminan sus aromas y pierde naturalidad.

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Año muy bueno. En Rioja se cosecharon 98 millones de kilos de uva. En nuestra Casa sólo cosechamos 361.533 kilos. Fue corta en cantidad pero, como suele suceder en estos caso, excelente en cuanto a calidad. El ciclo vegetativo fue de 210 días. Abril fue muy frío por lo que no hubo plagas ni enfermedades. El verano fue fresco y un poco de lluvia permitió una maduración lenta pero completa y con buen estado sanitario. Los vinos muestran un desarrollo en botella y se encuentra en su mejor momento. Aún así tiene las perfectas condiciones para seguir envejeciendo.

CANTIDAD ELABORADA: 10.000 Botellas.

López de Heredia

R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.

Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) España.

Phone: 941.31.01.27 / 941.31.02.44

Fax: 941.31.07.88

www.lopezdeheredia.com

e-mail: bodega@lopezdeheredia.com